

BAB I

PENDAHULUAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Komoditi hortikultura, yang diantaranya termasuk buah-buahan, cepat mengalami proses kerusakan dan pembusukan setelah dilakukan pemanenan. Karena alasan tersebut maka komoditi hortikultura digolongkan ke dalam kelompok komoditi yang mudah rusak (*perishable commodities*). Untuk mengatasi hal ini, selain teknologi pasca panen, perkembangan proses pengolahan juga perlu diperhatikan, antara lain dengan cara mengolah komoditi seperti buah menjadi produk yang lebih tahan lama dan mempunyai nilai tambah.

Pisang merupakan tanaman asli daerah Asia Tenggara termasuk Indonesia. Tanaman pisang telah banyak dikenal diseluruh daerah, mudah diperoleh sepanjang tahun dan memiliki tingkat produksi tinggi, serta harganya relatif terjangkau. Produksi pisang di Indonesia cukup besar dan setiap tahun terus meningkat, data tersebut dapat dilihat pada Tabel 1.1. Namun, karena sifatnya sebagai *perishable commodities*, yang berarti mudah rusak, maka tidak sedikit pisang di Indonesia yang rusak sebelum sempat dikonsumsi meskipun telah diusahakan untuk memperpanjang umur simpan pisang dengan cara mengolah pisang menjadi pisang sale, tape pisang, keripik pisang dan minuman beralkohol. Hal ini menunjukkan bahwa masih perlunya dikembangkan cara pengolahan pisang agar dapat memanfaatkan hasil produksi pisang semaksimal mungkin. Selain sebagai upaya untuk melakukan diversifikasi pangan dan memberikan nilai

tambah (sebagai bahan campuran dalam pembuatan puding, makanan bayi, roti, dan lain-lain.

Tabel 1.1. Data Produksi Pisang Indonesia Tahun 2000-2002

Tahun	Produksi (ton)
2000	3.746.962
2001	4.024.189
2002	4.384.384

Sumber: Balai Pusat Statistik (2002)

Pisang kepok merupakan salah satu jenis pisang olah yang banyak dijumpai di pasar, pisang kepok putih dan pisang kepok kuning. Pisang kepok putih jarang disukai oleh konsumen karena rasanya tidak terlalu manis, sehingga biasanya dimanfaatkan sebagai makanan burung. Karena itu harga pisang kepok putih lebih murah bila dibandingkan dengan pisang kepok kuning.

Pengolahan pisang kepok masih belum banyak dilakukan, untuk pisang kepok kuning selama ini umumnya diolah menjadi pisang goreng, sedangkan pisang kepok putih baru mulai dimanfaatkan sebagai bahan baku pembantu tape pisang. Karena itu perlu dilakukan cara pengolahan yang baru untuk mengolah pisang kepok menjadi suatu produk yang disukai konsumen, salah satunya sebagai tepung pisang yang selama ini belum banyak diupayakan.

Pengolahan buah pisang menjadi tepung pisang akan mempermudah dan memperluas pemanfaatan pisang. Tersedianya tepung pisang dalam jumlah banyak dengan kualitas yang baik dan tahan disimpan dapat membantu penyediaan sumber kalori. Tepung yang dihasilkan dari pisang mempunyai sifat mudah dicerna dan cocok digunakan sebagai makanan anak-anak. Selain itu

tepung pisang juga dapat digunakan sebagai pengganti nasi karena kandungan karbohidratnya yang tinggi.

Kendala yang sering dihadapi pada pengolahan tepung pisang ialah terjadinya reaksi pencoklatan enzimatis. Pencoklatan ini terjadi terutama pada waktu pengupasan karena adanya senyawa fenol yang beroksidasi dengan udara. Usaha untuk mengatasi pencoklatan ini adalah dengan perendaman natrium klorida (NaCl) sehingga dapat menghambat aktivitas enzim yang dapat menimbulkan reaksi pencoklatan. Dimana penggunaan NaCl ini merupakan alternatif lain untuk memanfaatkan antibrowning selain sulfit. NaCl merupakan suatu bentuk kristal berwarna putih. NaCl bersifat larut dalam air dan dalam air terpecah menjadi ion Cl^- dan Na^+ . Ion Na^+ akan diikat oleh asam tanat membentuk natrium tanat yang larut dalam air, sehingga kandungan tanin dalam bahan akan berkurang dan reaksi pencoklatan dapat dicegah.

1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan yang ingin diteliti adalah apakah perbedaan konsentrasi dan lama perendaman dalam larutan natrium klorida dapat mempengaruhi sifat fisis, khemis dan organoleptis tepung pisang.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan Umum:

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi dan lama perendaman dalam larutan natrium klorida terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik tepung pisang.

Tujuan Khusus:

1. Untuk menentukan konsentrasi dan lama perendaman yang tepat.
2. Untuk menghasilkan tepung pisang yang sesuai dengan standar industri Indonesia dengan penggunaan natrium klorida sebagai larutan perendaman.